Crème Brûlée ou Crème Renversée NESTLÉ Docello™

Etui de 1,3 kg pour 100 portions

CODE EAN

9002100033569

DESCRIPTION DU PRODUIT

Préparation en poudre pour Crème Brûlée ou Crème Renversée

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Facilité de mise en œuvre
Double utilisation
Facilement personnalisable

INGRÉDIENTS

sucre, dextrose, amidon, **œufs** entiers en poudre, épaississants (E407a, E407), arômes, sel, colorant (E100).
Peut contenir des traces de **fruits à coque, soja, lait** et **gluten**.

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément à la directive européenne en vigueur relative à l'étiquetage des denrées alimentaires et au règlement en vigueur fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **œufs**
- Traces d'allergènes potentiellement présents : **fruits à coque, soja**, **lait** et **gluten**

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

ENGAGEMENT QUALITÉ

NESTLÉ a un système de management de la qualité, le NQMS (NESTLÉ Quality Management System), en cohérence avec les systèmes ISO 9001 et ISO 22000.
Étiquetage conforme à la réglementation en vigueur sur les OGM.
Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.

MODE D'EMPLOI

Crème Brûlée : **1,3 kg de préparation + 5 L de lait demi-écrémé + 5 L de crème liquide = 100 portions de 100ml environ**

1. Porter à ébullition le lait demi-écrémé et la crème liquide.
2. Hors du feu, verser en pluie la préparation pour crème brûlée en fouettant et mélanger 3 minutes.
3. Verser en ramequins, faire refroidir puis stocker en chambre froide (entre 0°C et +3°C). Au moment de servir, saupoudrer de cassonade et caraméliser.

Crème Renversée : **1,3 kg de préparation + 10 L de lait demi-écrémé = 100 portions de 100ml environ**

1. Porter le lait demi-écrémé à ébullition.
2. Hors du feu, verser en pluie la préparation pour crème renversée en fouettant et mélanger 3 minutes.
3. Verser en ramequins, faire refroidir puis stocker en chambre froide (entre 0°C et +3°C).

DOSAGES

Produit Déshydraté	Dosages			
	Base	Lait	Crème liquide	Nombre de portions (100ml)
Crème Brûlée	130 g	0,5 L	0,5 L	10
	1,3 kg	5 L	5 L	100
Crème Renversée	130g	1L		10
	1,3 kg	10 L		100

UTILISATION

Crème Brûlée :
Classique, en l'état ou parfumée avec une gousse de vanille.
Associée avec des zestes d'agrumes, du pralin, de la pâte à pistache, des fruits rouges, du beurre salé …
Épicée : miel-safran, badiane, cardamome, gingembre …
Infusée avec des plantes aromatiques : thym, lavande, violette, thé, café, réglisse ...

Crème Renversée :
Au caramel, à la noix de coco, rhum-raisins ...

Crème Brûlée ou Crème Renversée NESTLÉ Docello™

Etui de 1,3 kg pour 100 portions

CODE EAN

9002100033569

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g	Crème Brûlée par portion (100 g)*	Crème Renversée par portion (100 g)**	Bénéfices nutritionnels
Énergie	1653 kJ 390 kcal	874 kJ 211 kcal	366 kJ 87 kcal	Préparé selon le mode d'emploi Crème Brûlée, ce produit entre dans la catégorie GEMRCN*** des **desserts limitée** à hauteur de 3/20 repas maximum.
Matières grasses	1,7 g	15,9 g	1,6 g	
- dont acides gras saturés	0,5 g	10,0 g	0,9 g	**3/20 REPAS MAXIMUM**
Glucides	91,1 g	14,3 g	14,7 g	
- dont sucres	81,4 g	13,2 g	13,6 g	Préparé selon le mode d'emploi Crème Renversée, ce produit entre dans la catégorie GEMRCN*** "**produits laitiers ou desserts lactés**" encouragée à hauteur de 6/20 repas minimum.
Fibres alimentaires	1,1 g	0,1 g	0,1 g	
Protéines	2,0 g	2,6 g	3,2 g	**6/20 REPAS MINIMUM**
Sel	0,28 g	0,13 g	0,14 g	

** préparée avec du lait demi-écrémé et de la crème*

***préparée avec du lait demi-écrémé*

***Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition

DESCRIPTIFS ET AVANTAGES DU PRODUIT

Une texture crémeuse et une subtile saveur vanillée.
Une double utilisation permettant la réalisation de crème brûlée ou de crème renversée.
Une recette facilement personnalisable pour varier les plaisirs.
Une mise en œuvre simple et rapide : pas de cuisson supplémentaire après la dispersion.

CONSERVATION - STOCKAGE

Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) : 12 mois.
À conserver dans un endroit sec et frais dans son emballage d'origine.
Bien refermer après ouverture et utiliser dans les meilleurs délais.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm
Unité consommateur (UC)	Boîte	9002100033569	1,3 kg	1,39 kg	80 x 185 x 200
Unité de distribution (UD)	Carton	9002100033576	7,8 kg	8,65 kg	388 x 253 x 216
Palette - Gerbabilité: Oui	Palette	7613033017681	280,8 kg	337 kg	1200 x 800 x 1014

Codes internes Nestlé		Code douanier	Pays de production	Nbre UC par UD	Nbre UD par Couche	Couches par Palette	Nbre UD par Palette	Nbre UC par Palette
M136J/08	12202742	2106909841	Autriche	6	9	4	36	216

Nestlé France S.A.S. 542 014 428 RCS MEAUX ® Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.

NESTLÉ PROFESSIONAL en direct
Infos, nutrition, conseils...
Nos experts et nos diététiciennes sont à votre écoute
0 810 065 065
(Coût d'un appel local depuis un poste fixe)
www.nestleprofessional.com
NESTLÉ FRANCE, 7 Bd Pierre Carle,
B.P. 900 Noisiel, 77446 Marne la Vallée, Cedex 2

Nestlé PROFESSIONAL
Créateur de Solutions Culinaires & Boissons